
Divulgació i sensibilització de pràctiques segures en la producció i comercialització d'aliments a la ciutat de Barcelona



©2021 Agència de Salut Pública de Barcelona

Tots els drets reservats. No es permet la reproducció total ni parcial de las imatges o textos d'aquesta publicació sense prèvia autorització.

<https://www.aspb.cat/bonsprofits-practiques-segures-aliments/>

Aquesta publicació està sota una llicència

Creative Commons Reconeixement – No Comercial – No Derivades (BY-NC-ND)

<https://creativecommons.org/>



Divulgació i sensibilització de pràctiques segures en la producció i comercialització d'aliments a la ciutat de barcelona

Responsables de l'Informe

Assun Bolao, Eduard Grau i Samuel Portaña.

Agència de Salut Pública de Barcelona

Cita recomanada

Bolao A., Grau-Noguer E. & Portaña S. Divulgació i sensibilització de pràctiques segures en la producció i comercialització d'aliments. Agència de Salut Pública de Barcelona; 2021.

La Direcció de Seguretat Alimentària (DISAL) de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) té encomanades les funcions de vigilància i control sanitari oficial dels aliments, i establiments alimentaris de la ciutat de Barcelona. Aquestes activitats es realitzen sobre tots els establiments i activitats de producció i comercialització d'aliments: indústries, distribuïdors majoristes, importadors, magatzems, comerços minoristes, bars, restaurants o menjadors escolars.

El control oficial dels aliments (d'ara en endavant, "control") es realitza, entre d'altres mètodes i tècniques, mitjançant les inspeccions de les activitats i establiments alimentaris per comprovar que els operadors compleixen amb les condicions i requisits fixats per la normativa vigent, que té l'objectiu d'evitar els riscos per a la salut de les persones derivats del consum d'aliments. Igualment, amb les auditories sanitàries, que és un altre mètode de control, es valora la gestió de la seguretat alimentària per part dels operadors alimentaris.

A part de les activitats de control, també s'executen programes de vigilància dels aliments, com és el cas del programa d'*Investigació de la qualitat sanitària dels aliments* (IQSA). Aquest programa valora la presència i el nivell de diferents contaminants químics i microbiològics dels aliments produïts o comercialitzats a la ciutat.

A més d'aquestes activitats, els serveis de control de l'ASPB també realitzen una tasca de promoció de la seguretat alimentària mitjançant la informació, l'assessorament, l'educació o la sensibilització adreçada als operadors i a la ciutadania en general.

L'abordatge de la seguretat alimentària mitjançant les activitats de control, vigilància i promoció constitueix l'estratègia d'intervenció de l'ASPB en aquest camp en la ciutat de Barcelona (Ariza et al., 2020). La interrelació entre aquestes tres activitats persegueix la millora dels resultats de l'actuació de l'ASPB en el control. Així doncs, unes bones activitats de promoció permeten incrementar i enfortir els coneixements dels operadors i manipuladors d'aliments sobre seguretat alimentària, resultant amb una millora de les condicions sanitàries dels establiments alimentaris i resultats del control i vigilància.



Fig.1 El logotip de la campanya
"Amb els aliments, seguretat és salut"

Els resultats obtinguts de les inspeccions i auditories, així com de les activitats de mostreig i anàlisi dels aliments, han d'orientar les activitats de promoció cap a les pràctiques de manipulació d'aliments, els establiments i les activitats on es detecten majors necessitats de millora. A més a més, aquestes accions han de reduir les desigualtats existents en funció dels col·lectius o operadors amb majors mancances i problemàtiques per complir amb les condicions sanitàries establertes per la normativa.

Històricament, els resultats de control i vigilància que han vingut indicant un nivell de compliment amb la normativa més baix són els dels establiments del sector minorista comercial, integrat per comerços alimentaris de venda al detall, bars o restaurants. En aquests establiments, el personal inspector té una major dificultat per fer complir els requisits sanitaris que estableix la normativa, atès el gran nombre d'establiments i altres factors com ara el nivell de formació en seguretat alimentària, professionalització, i el propi bagatge cultural i/o origen geogràfic de les persones que hi treballen. En l'any 2019, a Barcelona es van censar 11.155 establiments de restauració comercial i 7.851 establiments de comerç minorista (Ajuntament de Barcelona, 2019).

Com activitats de promoció de seguretat alimentària realitzades els últims anys destaca la campanya "**Amb els**

aliments, seguretat és salut” (ASPB, 2018). D'aquesta campanya cal remarcar que a l'hora de formular el seu contingut, es plantejà col·laborar amb totes les parts interessades per a recollir quines eren les dificultats, les necessitats i els suggeriments per a millorar la gestió de la seguretat alimentària a la ciutat.

Figura 2. El component principal de la campanya “Amb els aliments, seguretat és salut” són cinc vídeos musicals.



Inicialment, es va contactar amb els gremis alimentaris de cada sector per tractar la situació relativa a la formació del personal manipulador dels aliments. Posteriorment, amb la col·laboració de la Direcció de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona, l'ASPB es va reunir amb representats de la comunitat xinesa vinculats a establiments alimentaris per a

analitzar les necessitats i les dificultats que detectava el personal inspector durant les accions de control. A partir d'aquest anàlisi, es va reflexionar de quina manera l'ASPB es podia comunicar millor amb els operadors per fer comprendre els aspectes legals que aquests han de complir, així com millorar les condicions sanitàries dels establiments on es detectaven les mateixes deficiències de forma repetida. Fruit d'aquestes reunions, van sorgir diferents propostes, i entre elles la d'elaborar material didàctic accessible i comprensible, concretament, l'elaboració d'una sèrie de vídeos.

L'objectiu general d'aquesta campanya va ser millorar el coneixement dels operadors sobre les condicions sanitàries dels comerços alimentaris i establiments de restauració de la ciutat, i les pràctiques de treball dels operadors alimentaris.

Els objectius específics van ser:

1. informar de les condicions sanitàries, les pràctiques de treball necessàries i normativa,
2. promoure l'autogestió de la seguretat alimentària,
3. minimitzar les diferències sanitàries per motius culturals i idiomàtics,
4. enfortir la cultura sobre seguretat alimentària,

5. millorar l'eficàcia i els resultats del control,
6. impulsar la intervenció municipal preventiva i millorar l'efectivitat dels recursos,
7. millorar la imatge i la percepció de la ciutadania sobre la seguretat alimentària dels establiments de la ciutat, i finalment
8. millorar i difondre el coneixement de seguretat alimentària entre les persones consumidores.

Es va elaborar una sèrie de cinc vídeos musicals amb una durada i format que facilita la seva difusió. El contingut de cada vídeo és cantat en català, presentat amb un títol propi i amb un estil desenfadat i positiu. Els vídeos no tenen un contingut profund ni exhaustiu en la matèria ja que es va buscar un format àgil, simpàtic i fresc, amb la intenció que fossin atractius i aconseguir la seva difusió màxima. A més de la versió original catalana, tots els vídeos es presenten subtitulats en cinc idiomes: català, castellà, anglès, xinès i urdú.

Els cinc vídeos tracten diferents aspectes de la seguretat alimentària:

- **Primer vídeo: "PREPARAT"**

Tracta dels aspectes necessaris que cal considerar quan es vol començar un negoci a la ciutat on es realitzin la

elaboració i la comercialització d'aliments. Inclou aspectes administratius, estructurals i d'equipament necessaris per desenvolupar les activitats alimentàries. El missatge que vol transmetre és que no es pot improvisar i que, abans de tot, cal revisar la normativa sanitària i complir amb els requisits necessaris que s'exigeixen per evitar problemes en el futur.

- **Segon vídeo: “PARLEM D’HIGIENE”**

Aborda la higiene de forma genèrica sobre la neteja de les mans, les superfícies de treball, les instal·lacions, la higiene i salut del personal, i la gestió de residus.

Figura 3. Altres materials informatius sobre el reaprofitament segur dels aliments.



- **Tercer vídeo: “CAL TENIR-HO CLAR”**

Va dirigit a les bones pràctiques d'higiene en aquests establiments. Aquest vídeo està dirigit específicament al comerç minorista d'alimentació.

- **Quart vídeo: “ELS XEFS”**

Tracta de les bones pràctiques higièniques, en aquest cas, referit específicament a bars i restaurants.

- **Cinquè vídeo: “ELS AUTOCONTROLS”**

Tracta sobre els plans d'autocontrols a implementar en aquests establiments, tant dels documents necessaris com dels registres i mesures que calen efectuar per garantir una correcta gestió de la seguretat alimentària.

Els vídeos es van publicar el 13 de novembre de 2018 al canal de *Youtube* de l'ASPB i a les xarxes socials sota el *hashtag* **#BCNalimentssegurs** (ASPB, 2018), així com en el seu web oficial i butlletí corporatiu. Addicionalment, també es va publicar una nota de premsa al diari *El Periódico* (2018), i hi van haver dues aparicions en els mitjans de comunicació televisius *Betevé* (2018) i *Antena 3* (2018). Cal emfatitzar la bona acceptació i l'alt grau de satisfacció obtingut en l'enquesta realitzada a les persones que van assistir a la presentació dels vídeos una vegada ja publicats. Actualment aquests vídeos registren més de 14.000 visualitzacions.



Fig.4 La prevenció del risc dels problemes amb la histamina present a la tonyina va ser objecte d'un material informatiu

Altres activitats d'informació i promoció de la seguretat alimentària a destacar són els materials informatius elaborats per millorar les pràctiques de treball dels operadors i prevenir riscos dels perills alimentaris, com és el cas dels documents "L'acrilamida en els aliments" (ASPB, 2017) o "Tonyina segura. Com evitar els problemes amb la histamina" (ASPB, 2020).

Referències

1. Ajuntament de Barcelona. (2019). Estudi de les activitats comercials a Barcelona. [19032 informe r13.pdf \(barcelona.cat\)](#)
2. Antena 3. (2018). A ritmo de reggae, rumba catalana o hip-hop para explicar la seguridad alimentaria entre los comercios de Barcelona. https://www.antena3.com/noticias/salud/ritmo-reggae-rumba-catalana-hiphop-seguridad-alimentaria-barcelona-video_201811195bf3334d0cf288806d3b7267.html
3. ASPB. (2017). Tonyina segura. Com evitar els problemes amb la histamina. <https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2018/05/Tonyina-segura-Com-evitar-problemes-histamina.pdf>
4. ASPB. (2018). Amb els aliments, seguretat és salut. <https://www.aspb.cat/bcnalimentssegurs/>
5. ASPB. (2020). L'acrilamida en els aliments. <https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2020/04/ASPB-acrilamida-aliments.pdf>
6. Ariza, C., Portaña, S., Grau-Noguer, E., Sánchez, F., Sánchez, E., Juárez, O., Bolao, A., Pérez, C., & Artazcoz, L. (2020). Alimentació saludable i segura en la perspectiva d'un sistema

alimentari sostenible. <https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2020/10/ASPB-alimentacio-saludable-segura-sostenible.pdf>

7. Betevé. (2018). Entrevista: Samuel Portaña, director de Seguretat Alimentària de l'Agència de Salut Pública. <https://beteve.cat/basics/intoxicacions-salut-alimentaria-entrevista/>
8. El Periódico. (2018). Unos vídeos musicales promocionan la seguridad alimentaria entre los establecimientos de Barcelona. <https://www.elperiodico.com/es/barcelona/20181119/unos-videos-musicales-promocionan-la-seguridad-alimentaria-entre-los-establecimientos-de-barcelona-7155880>

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Connectem
f t y in

www.aspb.cat